



Brolettino

Lugana DOC, Cà dei Frati

Un Lugana elevato in barrique

Beschreibung:

Il Lugana protagonista della cantina di culto Cà dei Frati, a sud del Lago di Garda. Per il loro prodotto di punta, la famiglia Dal Cero utilizza solo uve raccolte dalle viti più vecchie dei vigneti I Frati e Ronchedone, il cui terreno è ricco di argilla e calcare.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Agrumi, menta e Granny Smith al naso, con qualche nota floreale. Al palato è molto vivace, diretto e fresco, con ancora note di agrumi, albicocche, oltre a un tocco di pane tostato e pepe bianco; finale armonico e molto succoso.

Ideale con:

Perfetto con vitello tonnato, minestrone, fritti misit, brodo di manzo, mortadella e pasta alla carbonara. Si può gustare anche con formaggi corposi e carni affumicate.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Divers Lombardia
Produttore:	Cà dei Frati
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	13.0%
Da bere:	da subito fino al 2028
Varietà d'uva:	100% Turbiana
Artikelnummer:	0793321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brolettino

Lugana DOC
Cà dei Frati

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Decanter 92/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Turbiana
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	8 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi